

# Leberkäs mit Spiegelei und Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für den Leberkäs:

200 g mageres Rindfleisch	200 g Schweinefleisch	100 g Speck (ohne Schwarte)
1 mittelgroße Zwiebel	125 g gefrorenes Wasser	2 Zweige Majoran
1 Schuss Sahne	Butter	1 TL weißer Pfeffer
1 TL Salz		

### Für die Spiegeleier:

4 Eier	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
--------	-------------	---------------

### Für die Bratkartoffeln:

400 g vorgeg. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ große Zwiebel	50 g durchwachs. Räucherspeck
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL neutrales Öl	

### Für den Leberkäs:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das gesamte Fleisch vor der Verarbeitung gut kühlen.

Anschließend in grobe Stücke schneiden und durch die feine Scheibe eines Fleischwolfes drehen. Den Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen und locker unter das Fleischbrät mischen. Zwiebel schälen, reiben und mit Majoran ebenfalls durch den Fleischwolf unter das Brät mischen. Nun alles mit einem Schaber in einen Mixer geben und unter Beigabe von Salz und Pfeffer, sowie dem Wasser (in Form von Eis) glattrühren. Gegebenenfalls etwas Sahne hinzufügen.

Zum Backen zwei kleine Kastenformen mit Butter ausfetten und das Brät hineinfüllen. Die Oberfläche glattstreichen und mit dem Messer eine Rautenform einritzen (ca. 5 mm tief). Anschließend den Leberkäs in den vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene geben und etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und in Scheiben schneiden.

In der Sendung wird ein Münchner Leberkäs zubereitet. Der Unterschied zu einem anderen Leberkäs ist, dass der Münchner Leberkäs keine Leber enthalten muss. Bei anderem Leberkäs hingegen muss per Gesetz sogar mindestens 5%

**Für die Spiegeleier:**  
Eine antihafende Pfanne oder Eisenpfanne mit der Butter erhitzen, die Eier aufschlagen und zu Spiegeleiern stocken lassen. Je nach Geschmack würzen.

### Für die Bratkartoffeln:

Die vorgegarten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln.

Den Schnittlauch abbrausen und in feine Röllchen schneiden.

Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen.

Die Zwiebelwürfel dazugeben und 2 Minuten anschwitzen.

Das Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei starker Hitze rundherum goldgelb braten.

Zwiebeln und Speck dazugeben und Schnittlauch am Ende untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 07. Oktober 2021